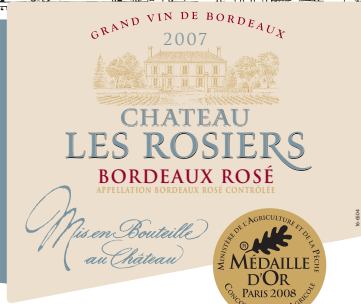




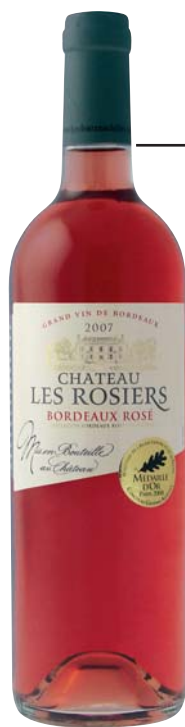
Ce vin à la jolie robe pivoine, charme par son nez de fraise des bois, de mûre et de guimauve. Sa bouche onctueuse, offre des arômes de fruits rouges, des notes légèrement épicées et réglissées qui lui confèrent finesse et fraîcheur. A boire entre 9°C et 11°C sur des brochettes de viande blanche grillée ou de poissons, des grillades de porc, un plat à base de riz ou tout simplement à l'apéritif.



**Médaille d'Or**  
Concours Paris 2008

# Château Les Rosiers

## BORDEAUX ROSE 2007



### Notes de dégustation

Ce vin à la jolie robe pivoine, charme par son nez de fraise des bois, de mûre et de guimauve.

Sa bouche onctueuse, offre des arômes de fruits rouges, des notes légèrement épicées et réglissées qui lui confèrent finesse et fraîcheur. A boire entre 9°C et 11°C sur des brochettes de viande blanche grillée ou de poissons, des grillades de porc, un plat à base de riz ou tout simplement à l'apéritif.

**Propriétaire :**  
Patrick Jolivet

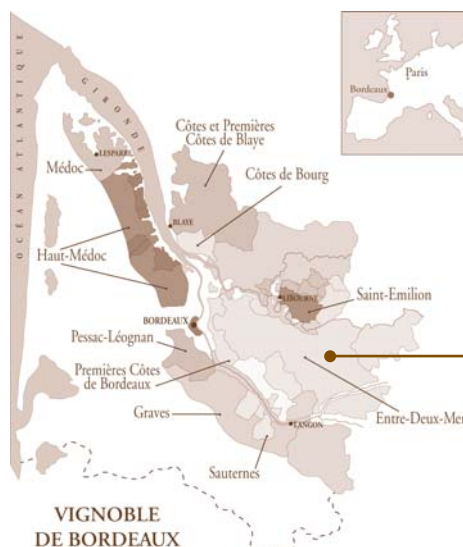
**Commune :**  
Cazaugitat

**Terroir :**  
Plateau argilo-calcaire

**Encépagement :**  
60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

**Vinification :**  
Macération préfermentaire (7 jours à 7°C).  
Vendanges mécaniques.

**Production :**  
20 000 bouteilles



Château  
Les Rosiers